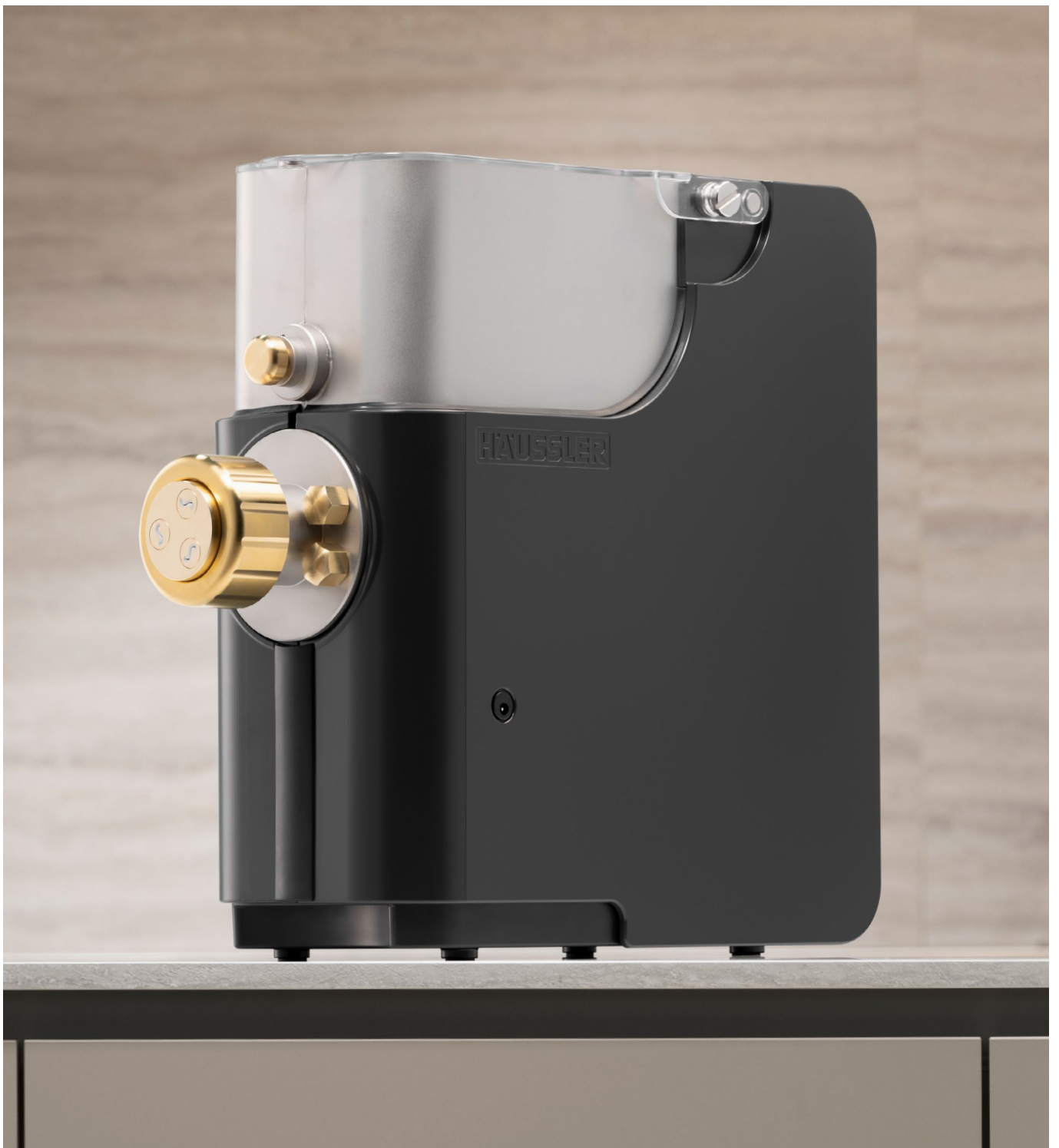


HÄUSSLER

www.backdorf.de

Nudelmaschine Pasta Bella



HÄUSSLER. FÜR'S LEBEN.

MAMMA MIA!

MIT DER NUDELMASCHINE PASTA BELLA
GELINGT DIR PASTA WIE VON MEINER MAMMA.
AUF KNOPFDRUCK.

PASQUALE CIPRIANO







In zwei Farben verfügbar

Kraft trifft Geschwindigkeit: Wenn Technik zu Genuss wird

Keine Frage: niemand kann Pasta besser machen als die italienische Mamma. Aber die echte Alternative dazu ist die neue Pasta Bella von Häussler. Sie bringt genau dieses Gefühl von handgemachter, ehrlicher Küche nach Hause – mit einer Leichtigkeit, die überrascht, und einer Qualität, die man schmeckt.

Über 1 Tonne Presskraft formt perfekte Nudeln

Ein kraftvoller Antrieb, hochwertige Komponenten aus Edelstahl und Messing und ein durchdachter Pressprozess sorgen für eine feine, gleichmäßige Struktur – für Pasta, die ihre Form behält, nicht klebt und beim Kochen genau den richtigen Biss entwickelt. Kompakt gebaut, elegant gestaltet und angenehm leise fügt die Pasta Bella sich selbstverständlich in den Alltag ein.

Über das intuitive Touch-Display lassen sich Mischzeiten flexibel steuern, während im Inneren ein fein abgestimmter Prozess abläuft. Der Teig wird automatisch gemischt, durch definierte Richtungswechsel perfekt homogenisiert und anschließend direkt verarbeitet – ohne Umwege, ohne komplizierte Zwischenschritte.

Bewältigt alle Teigarten

Klassische Pasta, glutenfreie Varianten, Vollkornteige oder sogar Kartoffelteig für Gnocchi – die Maschine passt sich an, ohne Kompromisse bei Qualität oder Konsistenz einzugehen. Selbst Teigplatten für Lasagne oder gefüllte Spezialitäten lassen sich individuell in ihrer Stärke bestimmen.

Made in Germany und hauseigener Kundenservice

Entwickelt und gefertigt nach höchsten Ansprüchen und geprägt von jahrzehntelanger Erfahrung in der Teig- und Pastaherstellung, steht die Pasta Bella für echte Wertarbeit „Made in Heiligkreuztal“, in der Häussler Manufaktur. Robuste Materialien, präzise Verarbeitung und eine Konstruktion auf Langlebigkeit sorgen dafür, dass sie nicht nur heute überzeugt, sondern auch in vielen Jahren noch zuverlässig ihren Dienst tut.

Ersatzteile und Matrizen bleiben langfristig verfügbar, Fragen werden direkt im Haus beantwortet, Unterstützung ist jederzeit erreichbar. Es ist dieses Versprechen von Verlässlichkeit, das Vertrauen schafft – und aus einem Gerät einen langfristigen Begleiter macht.

Am Ende steht mehr als ein Teller Pasta. Es ist ein Gefühl, das bleibt: der Duft von frisch gekochten Nudeln, das Zusammensitzen am Tisch, das leise zufriedene Lächeln nach dem ersten Bissen. Und vielleicht der Gedanke, dass es diesem einen Vorbild erstaunlich nahekommt – der italienischen Mamma.

Warum die Pasta Bella?

Benutzerfreundliche Bedienung
auf Knopfdruck

Automatischer Misch- und Pressmodus
Zutaten rein, Knopf drücken, Nudeln machen

Bewältigt alle Teigarten
klassische Pasta, glutenfreie Varianten,
Vollkornteige, Kartoffelteige
für Gnocchi und Teigplatten

Inklusive Rezeptheft
für 15 verschiedene Nudelteige

Anschluss für optionalen
Nudelschneider

Made in Heiligkreuztal
entwickelt und hergestellt
in der Häussler Manufaktur



Intuitives Touchdisplay

mit flexibel vorwählbaren Mischzeiten

Über 1 Tonne Pressdruck

machen aus kompakten und trockenen Teigen formstabile Nudeln

Robuste Materialien

alle Teile, die mit dem Teig in Kontakt kommen, bestehen aus Messing und Edelstahl

Große Nudelvielfalt

mehr als 60 verfügbare Matrizen

Garantiert gut

10 Jahre Gehäuse-Garantie,
5 Jahre Motor-Garantie



Pasta Bella Genussmomente im Häussler Backdorf

In unserem Backdorf wird die **Pasta Bella** täglich zum Erlebnis. Hier lässt sich live verfolgen, wie aus wenigen Zutaten frische, perfekt geformte Pasta entsteht. Besucher können nicht nur zuschauen, sondern auch probieren, schmecken und sich selbst von der Qualität überzeugen. Der Duft von frisch zubereiteten Nudeln, die angenehme Atmosphäre und das direkte Erleben machen den Besuch zu etwas Besonderem.



Wer tiefer eintauchen möchte, findet im Nudelkompaktkurs die ideale Gelegenheit. Schritt für Schritt wird hier vermittelt, worauf es bei der Pastaherstellung ankommt – von der richtigen Teigkonsistenz bis zur optimalen Verarbeitung. Praxisnah, verständlich und mit viel Raum zum Ausprobieren entsteht ein echtes Gefühl für gute Pasta. So wird aus Neugier Begeisterung – und aus einem Besuch ein nachhaltiges Genusserlebnis.

Unser Nudelkompaktkurs: Das Seminar mit dem italienischen Charme

Wir starten gemeinsam mit dem Herzstück jeder Nudel: dem Teig. Aus besten Zutaten und mit einfachen Handgriffen entstehen Grundteige, die wir für verschiedene Varianten verwenden – darunter auch ein Vollkornteig, den so nur Profimaschine problemlos bewältigen.

Zwischendurch gibt's ein kulinarisches Verwöhnprogramm, mit einer feine Vorspeise, passend zur Jahreszeit. Anschließend haben wir zwei Hauptgerichte und zum süßen Abschluss: ein liebevoll zubereiteter Nachtisch überraschend anders und unwiderstehlich lecker.

Der Tag ist geprägt von gemeinsamem Arbeiten, duftenden Aromen, Lachen und dem Erlebnis, mit den eigenen Händen etwas Köstliches zu erschaffen. Von jedem Gericht darf natürlich probiert werden – so wird der Nudelkurs auch zu einem kleinen Fest für die Sinne.

**Alle Infos und Termine gibt's
unter www.backdorf.de**



Die Pasta Bella auf einen Blick:

Min. Fassungsvermögen	500 g Mehl/Grieß
Max. Fassungsvermögen	1 kg Mehl/Grieß
Abmessungen B x T x H	42 x 17 x 39 cm
Gewicht	22 kg
Anschlusswert	110 - 230 V
Pasta Bella, anthrazit	3/304740
Pasta Bella, weiß	3/304741

Im Serienumfang enthalten:

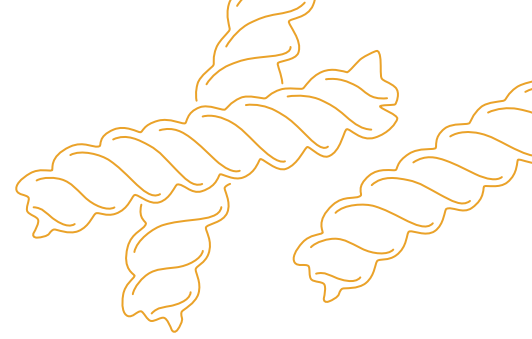
- Nudelmaschine Pasta Bella
- Überwurfmutter
- 1 Matrize nach Wahl
- Presswelle
- Blindmatrize
- Mischwelle
- Messbecher
- Bedienungsanleitung
- Rezeptheft
- Netzkabel
- Anschlussleitung Nudelschneider
- Reinigungspinsel

Regulärer Preis: 2.150 €

Einführungspreis: 1.990 €



Matrizen und Zubehör



SPAGHETTONI, Ø 1,75 mm, Nr. 5M (mit Tefloneinsatz)
Pasta Bella: Art.-Nr. **300233**, 92,00 €

TAGLIATELLE, 7,5 mm, Nr. 20 (mit Tefloneinsatz)
Pasta Bella: Art.-Nr. **300240**, 92,00 €

FUSILLI, NR. 49 C (mit Tefloneinsatz)
Pasta Bella: Art.-Nr. **300244**, 92,00 €

CONCHIGLIE, Nr. 50 A (ohne Tefloneinsatz)
Pasta Bella: Art.-Nr. **300258**, 92,00 €

Diese und weitere Matrizen gibt es unter: www.backdorf.de



Schneidet Nudeln stufenlos in jede gewünschte Länge – von Suppennudeln bis Spaghetti. Das lebensmittelechte Kunststoffmesser arbeitet präzise und schont die Matrizen. – Eine praktische Ergänzung zur Nudelmaschine.

NUDELSCHNEIDER

Art.-Nr. **300602**
370,00 €



NUDELHORDE, Holz

Art.-Nr. **200783**
40 x 50 x 6 cm
48,00 €

NUDELHORDE, HDPE

Art.-Nr. **200786**
40 x 60 x 8,2 cm
17,50 €

HARTWEIZENGRIESS

Art.-Nr. **100807**
1 kg, **2,95 €**

Art.-Nr. **100808**
5 kg, **12,80 €**

Art.-Nr. **302755**
25 kg, **46,90 €**





„Was kann ich für Sie tun?“



Armin Pfender über sein Verständnis von gutem Service

An einem ganz gewöhnlichen Wochentag klingelt im Kundenservice von Häussler das Telefon. Armin Pfender, Leiter des Kundenservice, nimmt ab. Am anderen Ende der Leitung meldet sich eine Kundin: „Ich würde meine NOVA gerne mal wieder durchchecken lassen.“ Pfender zögert keine Sekunde: „Gerne, kein Problem. Ich sende Ihnen eine Verpackung und den Retourenschein zu.“

Doch der Anlass für einen Anruf im Kundenservice kann auch ein ganz anderer sein. Oft sind es Menschen, die ein gebrauchtes Häussler Küchengerät oder einen Ofen gekauft haben – solide Geräte, die nicht selten schon ein halbes Leben hinter sich haben. Manchmal ist es auch eine Enkelin, die die Maschine ihrer Großmutter geerbt hat. Geräte, die über Jahrzehnte hinweg treue Dienste geleistet haben und nun ein neues Kapitel beginnen. Egal ob gebraucht gekauft oder übernommen, in solchen Fällen empfehlen wir immer eine technische Durchsicht, rät Pfender. Und viele Kundinnen und Kunden nutzen übrigens neben dem Telefon und der Email auch die Möglichkeit, ihre Geräte nach vorheriger Terminvereinbarung direkt im Backdorf abzugeben.

Während sie entspannt durch die Ausstellung schlendern, sich inspirieren lassen oder einkaufen, kümmern sich die Profis im Hintergrund um die Technik.

Meist dauert es nicht lange, bis ein „Piep“ auf dem Pager erscheint – das Zeichen, dass das Gerät geprüft ist oder eine erste Rückmeldung bereitsteht.

„Das ist für uns guter Kundenservice: persönlich und verlässlich. Keiner hat doch Lust, in einem anonymen Callcenter weitergereicht zu werden.“



HÄUSSLER

www.backdorf.de

Nudelmaschine Pasta Bella

Karl-Heinz Häussler GmbH

88499 Heiligkreuztal

Telefon 0 73 71/93 77-0

www.backdorf.de



HÄUSSLER. FÜR'S LEBEN.